

春の男鹿味 天然真鯛

養殖鯛が数多く出回る中、今や希少となりつつある天然真鯛。
男鹿ではこの時期、良型の天然真鯛の水揚げが最盛期を迎えます。
日本海の荒波で育った男鹿の天然真鯛は
旨味が強く、歯ごたえがあり、しっかりした味わいが特徴です。

この男鹿の春の味覚を代表する天然真鯛を
男鹿温泉郷の宿泊施設や、男鹿市内各地の参画飲食店で
味わっていただけるのが「男鹿の鯛まつり」です。
ぜひご宿泊で、日帰りで、男鹿の天然真鯛をご賞味ください。



男鹿の真鯛は、大小様々な漁船で採られていますが
代表格となるのは「大謀網(だいぼうあみ)」と呼ばれる
大型の定置網を用いた伝統的な漁法。

予約制

男鹿温泉郷で味わう 男鹿の天然真鯛

専用宿泊プラン

期間限定 2023.6.30まで

※海況等により真鯛の水揚げがない場合がございます。
その場合は代替プランでのご案内とさせていただきます。
※表示価格はすべて消費税・入湯税込みのお一人様あたりの金額です。
※ご宿泊はいずれも2名様以上のご利用となります(日帰りは別途記載)。
※掲載画像はすべてイメージです。実際の内容と異なる場合があります。



元湯 雄山閣

男鹿市北浦湯本字草木原52
☎0185-33-3121

17,000円
休前日+1,100円



秋田杉をふんだんに使った趣き溢れる玄関・ロビーで皆様をお迎えます。
自館専用の源泉から湧き出る豊富な湯量の「源泉噴き流し」の温泉をご堪能ください。

鯛かぶとしゃぶつる蒸し・真鯛カルパッチョ
鯛手まり寿し・小鯛姿塩焼き



結いの宿 別邸つばき

男鹿市北浦湯本字中里81
☎0185-33-2151

19,400円
休前日+2,200円



客室、ロビーからは季節の男鹿の海を眺望。湯冷めしにくい保温効果のある源泉かけ流しの温泉浴をお楽しみくださいませ。男鹿の季節の山の恵みと海の幸、旬の真鯛の美味しさを堪能くださいませ。

真鯛の姿焼き・鯛めし・鯛茶漬



男鹿ホテル

男鹿市北浦湯本字草木原13-1
☎0185-33-3101

16,650円
休前日+1,100円



男鹿温泉郷一広い源泉かけ流し温泉の露天風呂。男鹿名物「石焼料理」はもちろん
選べる炭火焼きを季節の和風コース料理とあわせて堪能頂けます。

男鹿名物「石焼料理」付き・鯛のポアレ・鯛の粗煮・鯛めし